




















ENTRANTS / ENTRANT

Coca d'escalivada, anguila fumada i foie caramel·litzat / Tartine aux légumes braisés, anguille fumée et foie caramélisé   	16,00€
Carpaccio de bou amb lasques de parmesà, brots i torradetes / Carpaccio de boeuf avec des éclats du parmesano, bourgeons et tartines 	16,00€
Amanida de pernil d'ànec, formatge brie, codony i cítrics / Salade du jambon du canard, brie, coing et agrumes 	18,00€
Amanida Can Balcells: mesclum, tomàquet, olives negres, pastanaga, ceba morada i ventresca de tonyina / Salade Can Balcells, tomates, olives noires, carottes, oignon rouge et ventre du thon 	15,00€
Amanida de "Salmó salvatge d'Alaska" amb, crudités i iogurt de fines herbes / Salad "Saumon sauvage d'Alaska " avec crudités et yaourt aux fines herbes  	18,00€
Musclos al curri tailandès / Moules aux curry thai  	11,00€
Caneló de pulled beef amb salsa de beixamel i barbacoa / Cannelloni du pull beef avec sauce béchamel   	14,00€
Graellada de verdures a la brasa amb allioli suau / Grillade des légumes avec sauce d'ail et huile douce  	14,00€

DEL MAR / DE LA MER

Peix de mercat amb verdures a la brasa / Poisson du jour avec légumes brasés 	24,00€
Morro de bacallà confitat a baixa temperatura amb crema castellana, allioli i molles de pastor / Morue confité a baisse temperature avec crème castillane, sauce d'ail et huile, et ragoût de pain frit avec lardons   	22,00€

CARNS / VIANDES

Filet de vaca, amb crema de moniato i fines herbes / Steak de surlonge de vache avec crème du patate douce et des fines herbes	22,00€
Mitjana de vaca madurada (1Kg) amb guarnició / Côte de vache mature d'1 Kilo et garnison	45,00€
Roll de <i>steak tartar</i> de filet de vaca amanit a l'estil tradicional / Rouleau du steak tartare de surlonge de vache assaisonné à la manière traditionnel     	22,00€
Galta de vedella a l'estil tradicional amb el seu suc / Jous de veau à la manière traditionnel cuit dans son jus truffé, champignons et purée des pommes de terre  	18,00€
Carré de xai rostit amb mostassa antiga i herbes provençals / Carré d'agneau braisé avec sause de moutarde ancienne et des herbes provencaux 	20,00€
Confit d'ànec, remolatxa fresca i cols rostides, nabius i salsa de rave picant / Confit de canard, betterave fraîche, choux braisés, myrtilles et sauce de radis piquant 	18,00€
Terrina de garrí cruixent i llamàntol amb les seves salses de mar i muntanya / Terrine de cochon lait croquan et homard dans les sauces de mer et montagne  	26,00€

TAPES

- Xips de patates Corominas / Xips de pommes de terre Corominas 2,50€
- Croquetes de pernil Ibèric/ Croquettes au jambon Ibérique    2,50€/ud
- Croquetes de xampinyons / Croquettes aux xampignons    2,50€/ud
- Anxoves de l'Escala, ventresca, escalivats, confitats i AOVE (4 ud) / Des Anchois de l'Escala, ventre de thon, légumes braisées, cornichons et huile d'olive (4 ud)   16,00€
- Pernil Ibèric de gla amb pa de coca i tomàquet / Jambon Ibérique avec tartine et tomate pour l'étaler  21,00€
- Pa de coca amb tomàquet / Tartine avec de la tomate pour l'étaler  3,50€
- Pa de coca amb sobrassada ibèrica i mel de romani / Tartine croquant avec sobrasada ibérique (pâte aux poivre rouge) et miel du Romain  5,00€
- Patates braves Can Balcells (4ud) / Pommes de terre sauce piquante spécial Can Balcells    6,50€
- Pop a l'estil Can Balcells / Pulpe style Can Balcells  16,00€
- Selecció de formatges artesanals locals de vaca, cabra i ovella / Assortiment des fromages aristanales locaux de vache, chèvre et breves   14,00€
- Cap i pota guisada amb xoriço, pernil ibèric i mongetes de Santa Pau / "Capipota" (Tête et jambe) avec chorizo, jambon Ibérique et des haricot  9,00€
- Cresta de gambes, musclos i wakame amb maionesa de llima Kaffir / Femille de pâte remplie de cravettes, moules et wakame avec mayonnaise au citron vert et kefir    4,50€/ud
- Bao de pop a la brasa, sobrassada ibèrica i mel de romani / Petit sandwich Bao de pulpe braisé, sobrasada Ibérique et miel du romain   5,00€/ud
- Llagostins cruixents amb maionesa de kimchi / Crevettes croquant avec mayonnaise du Kimchi    4,00€/ud

ARROSSOS / RIZ

- Arròs de Pals de marisc "tot pelat" / Riz de la ville de Pals fruits de mer "tot pelat"   21,00€
(preu per persona, mínim dues persones) / (p.p. min 2p)
- Arròs de calamarsets, gamba vermella i ceba negra / Riz calamar, crevette rouge et oignon   26,00€
- Arròs de Pals caldós o sec de llamàntol / Riz de Pals avec son jus où bien sèche de homard   28,00€
(preu per persona, mínim dues persones) / (p.p. min 2p)

NENS / ENFANTS

- Macarrons Can Balcells / Macaronis Can Balcells   8,00€
- Fingers de pollastre amb patates fregides / Fingers du poulet avec frites faites maison   8,00€
- Hamburguesa completa amb el seu pa i patates fregides casolaones / Hamburger complète dans son pain et frites faites maison  8,00€

LES POSTRES / DESSERTS

- Coulant de xocolata amb gelat de vainilla / Coulant aux chocolat et glace de vanille    7,50€
- Tatin de poma amb gelat de *haba tonka* / Tatin aux pommes avec glace d'haricot Tonka     8,00€
- Cassoleta de carbassa flamejada amb taronja confitada / Tartalette de courge flammée avec des oranges confités    7,50€
- Torrija caramel·litzada / Pain perdu caramélisé    6,00€
- Músic amb moscatell / Fruits secs avec du rin doux   12,00€
- Gelats i sorbets / Des glaces et sorbets     6,00€